Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

BOLEIMA DE MAÇÃ E CANELA (ALENTEJANA) TM31

Todos: 48m
Preparação: 3m
Cozedura: 45m

36 dose/s

Fácil

Dica:
Espátula

Utensils
tabuleiro de forno e papel vegetal

Ingredientes

4 chávenas de farinha com fermento (560 gr)
1 chávena de óleo (usei Fula de girassol) (130 gr)
1 chávena de leite meio gordo (200 gr)
Pitada de sal refinado
3 maçã s médias descascadas, sem caroços e fatiadas (deram 340 gr)
1 colher de sopa bem cheia de canela
Açúcar amarelo a gosto (pus 280 gr)

Preparação

1.

Colocar no copo a farinha, o óleo, o leite (morno) e o sal.

Programar 30 seg-vel 4. E mais 2 minuto-vel espiga

Tirar a massa do copo e misturar melhor à mão na bancada onde se espalha um pouco de farinha para não pegar.

Dividir em 2 partes (uma parte um pouco maior que a outra)

Estender com rolo a parte maior

Forrar um tabuleiro com papel vegetal anti-aderente

Colocar nele a massa estendida de modo a ficar o fundo coberto e um pouquinho nas laterais (1ª camada)

Numa tijela misturar o açúcar com a canela. Dividir em 3 partes

Deitar uma parte por cima da massa no tabuleiro (2ª camada)

Cobrir com a maçã fatiada (3ª camada)

Deitar outra parte da mistura do açúcar (4ª camada)

Estender a restante massa

Colocar por cima, unindo a massa toda à volta (5ª camada)

Deitar por cima a última parte do açúcar (6ª camada)

Com uma faca fazer cortes (deixar aos quadrados) sem chegar ao fundo

Em cada quadrado colocar um pedaço de maçã

Cozer no forno a 180º por 45 minutos

Retirar do forno e completar o corte dos quadrados marcados

Deixar arrefecer e guardar em caixa bem fechada

Nota: actualizei a receita com os pesos da última que fiz no tabuleiro do forno um pouco maior (fiz 36 quadrados pequenos)

Comentários & Dica

Para quem não gosta muito de maçã, fica iguamente boa só com o açúcar e canela

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: Judite Chicarro Cebolas **Fonte:** mundodereceitasbimby.com.pt